

Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

93 % d'alimentation durable dont
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			La patate douce
	Potage de légumes	Sauté de bœuf (mélange 4 épices, tomate, persil, oignons)	Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille	Carottes râpées Et dés d'emmental
Sauce au thon à la tomate	Chili sin carne au soja (Riz, haricots, rouges, protéines de soja, pulpe de tomate)	Jardinière de légumes Et semoule	Lentilles <i>Lentilles du Pays d'Othe</i>	Colin d'Alaska pané riz soufflé
Coquillettes	Petit fromage frais aux fruits	Camembert	Yaourt nature	Haricots verts persillés
Petit fromage frais aux fruits	Petit fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de patate douce (œuf bio)
Samos	Semoule au lait			
Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>				
Pain et beurre Purée de fruits Eau	Pain et fromage fondu Fruit Eau	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Eau	Galette pur beurre Lait 1/2 écrémé Fruit de saison	Pain et fromage frais Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef

Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Décongelé

Pêche durable

Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe

Label Rouge

Aide à destination des écoles

Charolais

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et transformées en France